



Kerupuk udang – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Mangala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Pengemasan.....	4
8 Syarat pelabelan	4
9 Penyimpanan	5
Bibliografi	7
Gambar A.1 - Diagram alir proses kerupuk udang	6



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas kerupuk udang yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2714-1992 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 16 Agustus 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-undang No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001, Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Kerupuk udang–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar menetapkan penanganan dan pengolahan kerupuk udang.

2 Acuan normatif

SNI 2714.2:2009, *Kerupuk udang – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*
SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan - Bagian 1: Spesifikasi.*

3 Istilah dan definisi

3.1

penanganan

rangkaian kegiatan penanganan untuk mendapatkan produk akhir yang baik dan mempunyai jaminan mutu

3.1

pengolahan

rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk akhir berupa kerupuk udang dan mempunyai jaminan mutu

3.2

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan penipuan ekonomi (*economic fraud*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku kerupuk udang sesuai SNI 2714.2:2009.

4.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan ditempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

4.3 Bahan tambahan makanan

Bahan tambahan makanan sesuai ketentuan yang berlaku. Dalam penggunaannya, bahan tambahan makanan ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) Alat pencampur;
- b) Alat pengering;
- c) Alat penghancur;
- d) Alat pengukus;
- e) Alat pemotong/pengiris;
- f) Bak penampungan;
- g) Keranjang plastik;
- h) Kotak berinsulasi;
- i) Meja proses;
- j) Pisau;
- k) Timbangan.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan kerupuk udang mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: udang dan diuji secara organoleptik, untuk mengetahui mutunya. Untuk bahan baku beku dilelehkan terlebih dahulu. Bahan baku diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) dan dipertahankan sampai tahapan produk akhir. Selanjutnya udang ditimbang untuk mengetahui beratnya. Penanganan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu bahan baku maksimal 5 °C.

6.2 Sortasi I

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kemunduran mutu.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu yang sesuai spesifikasi serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: udang dipisahkan berdasarkan mutu.

6.3 Pencucian I

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen dan kotoran yang menempel.
- b) Tujuan: mendapatkan udang yang bersih serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.

- c) Petunjuk: udang dicuci dengan menggunakan air dingin. Pencucian dilakukan secara cepat, cermat dan saniter serta mempertahankan suhu 0 °C - 5 °C.

6.4 Penyiangan dan pengupasan kulit

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen, kulit yang tertinggal.
- b) Tujuan: mendapatkan udang yang bersih tanpa kulit serta mereduksi kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: udang ukuran besar dibuang kepala dan dikupas kulitnya, udang ukuran kecil langsung dipisahkan dari kotoran dengan cepat, cermat dan saniter serta mempertahankan suhu bahan baku maksimal 5 °C.

6.5 Pencucian II

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen dan kotoran yang menempel.
- b) Tujuan: mendapatkan udang yang bersih serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: udang dicuci menggunakan air dingin dengan cepat, cermat dan saniter serta mempertahankan suhu bahan baku 0 °C - 5 °C.

6.6 Pelumatan daging

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kemunduran mutu.
- b) Tujuan: mendapatkan lumatan daging udang yang bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: daging udang dilumatkan secara cepat, cermat dan saniter serta tetap mempertahankan suhu bahan baku 0 °C - 5 °C.

6.7 Pencampuran

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, benda asing, adonan tidak homogen
- b) Tujuan: mendapatkan adonan yang homogen dan bebas kontaminasi bakteri patogen
- c) Petunjuk: lumatan daging dicampur dengan bumbu dan bahan lainnya sampai homogen. Proses dilakukan dengan cepat, cermat, saniter.

6.8 Pembentukan/pencetakan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen dan bentuk yang tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk adonan sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: adonan dibentuk sesuai dengan spesifikasi (dapat berbentuk lenjeran), dilakukan dengan cepat, cermat, saniter.

6.9 Pengukusan

- a) Potensi bahaya: tekstur tidak kompak.
- b) Tujuan: mendapatkan lenjeran dengan tekstur yang kompak.
- c) Petunjuk: lenjeran dikukus dengan menggunakan alat pengukus. Pengukusan dilakukan sampai didapatkan adonan kerupuk yang benar-benar matang.

6.10 Pendinginan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan benda asing.
- b) Tujuan: untuk memudahkan pemotongan/pengirisan.
- c) Petunjuk: adonan kerupuk udang didinginkan diatas para-para atau rak-rak dengan cara dibiarkan pada suhu ruang sehingga adonan kerupuk udang menjadi dingin. Pendinginan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.11 Pemotongan/pengirisan

- a) Potensi bahaya: ketebalan yang kurang seragam, kontaminasi bakteri pathogen.
- b) Tujuan: mendapatkan kerupuk udang dengan ketebalan 2 mm - 3mm.
- c) Petunjuk: lenjeran diiris dengan ketebalan 2 mm – 3 mm.

6.12 Pengeringan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen dan kerupuk udang yang kurang kering.
- b) Tujuan: mendapatkan kerupuk udang yang kering.
- c) Petunjuk: Irisan kerupuk udang diatur diatas para-para dan dijemur dibawah sinar matahari sampai kering. Selama penjemuran dilakukan pembalikan secara periodik agar kekeringan kerupuk udang dapat merata. Pengeringan dapat menggunakan alat pengering mekanis (*mechanical dryer*).

6.13 Sortasi II

- a) Potensi bahaya: bentuk dan ukuran tidak seragam.
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk dan ukuran yang seragam.
- c) Petunjuk: kerupuk udang dipisahkan berdasarkan bentuk dan ukuran.

6.14 Penimbangan dan pengepakan

- a) Potensi bahaya: kesalahan timbang, pengepakan yang tidak sempurna.
- b) Tujuan: mendapatkan krupuk udang sesuai berat dalam kemasan.
- c) Petunjuk: kerupuk udang dimasukkan ke dalam bahan pengemas dan ditimbang sesuai dengan berat dan ditutup.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk kerupuk udang bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk kerupuk udang.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat, saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

8 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk kerupuk udang yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut :

- a) nama produk;
- b) daftar bahan yang digunakan;
- c) berat bersih atau isi bersih;
- d) nama dan alamat produsen;
- e) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa;
- f) saran penyajian.

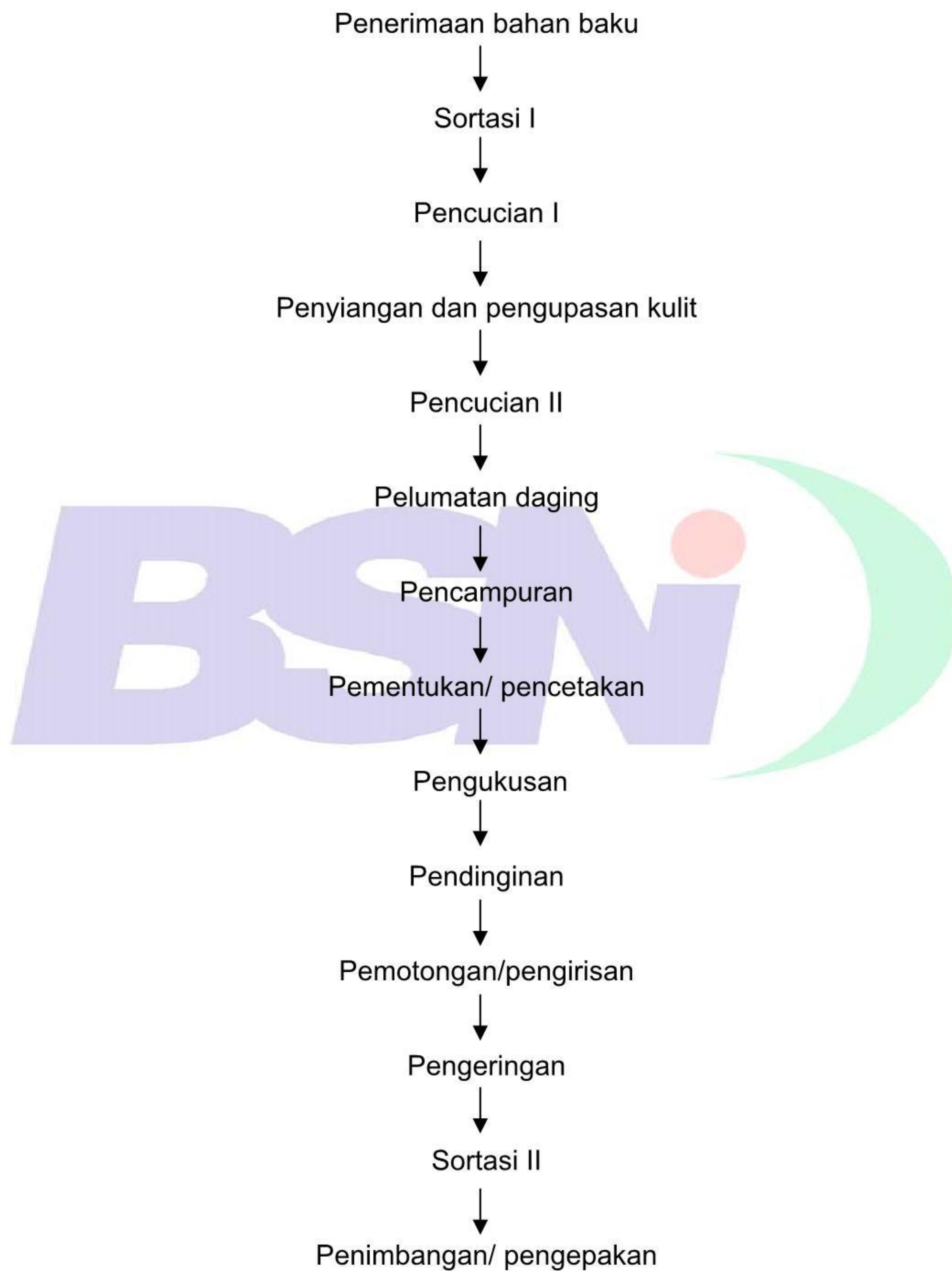
9 Penyimpanan

Kerupuk udang disimpan dalam ruangan yang kering, terlindung dari penyebab-penyebab yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk seperti kelembaban, insekta dan binatang pengerat.



Lampiran A
(informatif)

Diagram alir proses kerupuk udang



Gambar A.1 - Diagram alir proses kerupuk udang

Bibliografi

SK Menkes No. 907/Menkes/SK/VII/2002 tentang *Syarat-syarat untuk Pengawasan Kualitas Air Minum*













BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id